MANUAL
DE USUARIO

SYTECH®

When technology turns to art

FREIDORA **DE AIRE**

SY·AF500

Bienvenidos

Gracias por comprar la nueva Freidora de Aire Caliente SY- AF500. Con el fin de beneficiarse plenamente de este producto, lea atentamente las siguientes instrucciones y guarde este manual en un lugar seguro para futuras consultas.

Partes de la SY-AF500

Por favor, vea Fig. 1

1. Bandeja
2. Cesta
3. Botón de liberación de la cesta
4. Asa de la cesta
5. Temporizador (0-30 min.) / Botón Encendido
6. Botón de control de temperatura (80-200 ºC)
7. Luz de encendido
8. Luz Indicador de calentamiento
9. Entrada de aire
10. Aberturas de salida de aire
11. Cable de red
12. Compartimento para guardar el cable

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja nunca la carcasa en agua ni la lave bajo el grifo, ya que contiene componentes eléctricos y las resistencias.
- No deje que entre agua ni ningún otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes que va a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato está en funcionamiento.
- No llene la sartén con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Sytech o por un centro de servicio autorizado de Sytech, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por niños menores de 8 años ni por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años cuando el aparato esté encendido o se esté enfriando.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.

- No enchufe el aparato ni utilice el panel de control con las manos mojadas.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra. Asegúrese siempre de que la clavija esté bien insertada en la toma de corriente.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto adicional.
- No coloque el aparato sobre materiales inflamables ni cerca de ellos (p. ej. manteles o cortinas).
- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje por lo menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y en los lados y 10 cm de espacio libre sobre el aparato. No coloque nada encima del aparato.
- No utilice este aparato para otros fines distintos a los descritos en este manual.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- Mientras el aparato fríe con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor y el aire calientes cuando extraiga la sartén del aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso (fig. 2).
- Desenchufe inmediatamente el aparato si observa que sale humo oscuro del mismo. Espere a que termine de salir humo antes de extraer la sartén del aparato

Precaución

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Este aparato está diseñado sólo para un uso doméstico normal, no para un uso en entornos como las cocinas de los comercios, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar los clientes de hoteles, moteles, hostales en los que se ofrecen desayunos ni clientes de entornos residenciales de otro tipo.
- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semi profesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Sytech no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Antes de limpiar o manipular el aparato, deje que se enfríe durante unos 30 minutos.

Apagado Automático

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador llega a 0, el aparato emite el sonido de un timbre y se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, gire el temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición 0.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día

Antes de Utilizarlo por primera vez

1. Elimine todo el material de embalaje y cualquier pegatina o etiqueta del aparato.
2. Limpie a fondo la cesta y la sartén con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
3. Limpie el interior y exterior del aparato con un paño húmedo. Este aparato es una airfryer que funciona con aire caliente. No llene la sartén de aceite o grasa para freír.

Preparación para su uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.
2. Coloque la cesta en la sartén correctamente (fig. 3).
3. Saque el cable de alimentación del compartimento para guardar el cable situado en la parte inferior del aparato.

No llene la sartén con aceite ni cualquier otro líquido.
No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta al resultado de los alimentos fritos con aire caliente.

Uso del Aparato

La airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. El libro de recetas incluido le ayudará a conocer el funcionamiento del aparato

Cómo freír con aire caliente

1. Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
2. Saque con cuidado la sartén de la airfryer (fig. 4).
3. Ponga los ingredientes en la cesta (fig. 5).

Nota: Nunca llene la cesta por encima de la indicación MAX ni exceda la cantidad indicada en la tabla (consulte la sección "Ajustes" en este capítulo), ya que esto podría afectar a la calidad del resultado.

4. Vuelva a poner la sartén en la airfryer (fig. 6).

Nunca utilice la sartén si no está la cesta en su interior.
Precaución: No toque la sartén durante su uso ni hasta después de un tiempo, ya que se calienta mucho. Sujete la sartén únicamente por el asa.

5. Gire el control de temperatura hasta la temperatura necesaria. Consulte la sección "Ajustes" en este capítulo para determinar la temperatura correcta (fig. 7).
6. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (consulte la sección "Ajustes" en este capítulo).
7. Para encender el aparato, gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación necesario (fig. 8).

Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío.

Nota: Si lo desea, también puede dejar que el aparato se precaliente sin ningún ingrediente dentro. En ese caso, gire el botón del temporizador hasta más de 3 minutos y espere hasta que el piloto de calentamiento se apague (después de aproximadamente 3 minutos). A continuación, llene la cesta y gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación necesario.

- El piloto de calentamiento se iluminará (fig. 9)
- El temporizador comienza la cuenta atrás desde el tiempo de preparación establecido.
- Mientras se fríe con aire caliente, el piloto de calentamiento se enciende y se apaga cada cierto tiempo para indicar que la resistencia se enciende y se apaga con el fin de mantener la temperatura adecuada.
- El exceso de aceite procedente de los ingredientes se recoge en el fondo de la sartén.

8. Algunos ingredientes se tienen que sacudir a mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Ajustes" en este capítulo). Para sacudir los ingredientes, saque la sartén del aparato sujetándola por el asa y agítela. A continuación vuelva a poner la sartén en la airfryer (fig. 10).

Precaución: No pulse el botón de liberación de la cesta mientras sacude la sartén (fig. 11).

Consejo: Para reducir el peso, puede quitar la cesta de la sartén y sacudir sólo la cesta. Para hacerlo, saque la sartén del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y pulse el botón de liberación de la cesta.

Consejo: Si pone el temporizador a la mitad el tiempo de preparación, oirá el timbre del temporizador cuando tenga que sacudir los ingredientes. Sin embargo, esto significa que después de sacudir los alimentos tiene que ajustar otra vez el tiempo de preparación restante en el temporizador.

9. Cuando oiga el timbre del temporizador, significa que el tiempo de preparación establecido ha pasado. Saque la sartén del aparato y colóquela en una superficie resistente al calor.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para ello, gire la rueda de control del temporizador hasta la posición 0 (fig. 12).

10. Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes no están listos todavía, sólo tiene que volver a poner la sartén en el aparato y ajustar unos minutos extra en el temporizador.
11. Para sacar pequeños ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), pulse el botón de liberación de la cesta (1) y saque la cesta de la sartén (2). (fig. 13)

No ponga la cesta al revés si la sartén todavía está sujeta a la misma, ya que el posible exceso de aceite que se recoge en el fondo de la sartén goteará en los ingredientes.

Después de freír con aire caliente, la sartén y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes que utilice en la airfryer, puede salir vapor de la sartén.

12. Vacíe la cesta en un recipiente o en un plato. (fig. 14)

Consejo: En el caso de ingredientes grandes o delicados, utilice unas pinzas para sacar los ingredientes de la cesta.

13. Cuando un lote de ingredientes está listo, la airfryer está instantáneamente preparada para cocinar otro lote.

Ajustes

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desee preparar.

Nota: Tenga presente que estos ajustes son indicaciones. Debido a que los ingredientes varían según su origen, tamaño, forma o marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

El aparato recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, así que el hecho de sacar brevemente el sartén del aparato mientras éste fríe con aire caliente apenas afecta al proceso.

CONSEJOS

- Normalmente los ingredientes más pequeños requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes de mayor tamaño.

- Una cantidad más grande de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, una cantidad más pequeña de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Sacudir los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se frían de forma desigual.
- Añada un poco aceite a las patatas crudas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la airfryer pocos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes muy grasientos, como salchichas, en la airfryer.
- Los alimentos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la airfryer.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es 500 gramos.
- Utilice masa ya preparada para elaborar aperitivos rellenos rápida y fácilmente. La masa ya preparada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha en casa.
- También puede utilizar la airfryer para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C durante un tiempo de hasta 10 minutos.

	Cantidad MIN-MAX (gr)	Tiempo (min.)	Temperatura (ºC)	Agitar	Información Adicional
Papas & y papas fritas					
Papas fritas finas congeladas	300-700	9-16	200	agitar	
Papas fritas gruesas congeladas	300-700	11-20	200	agitar	
Papas fritas caseras (8x8mm)	300-800	16-10	200	agitar	Agregue 1/2 cda. de aceite
Papas caseras en cuña	300-800	18-22	180	agitar	Agregue 1/2 cda. de aceite
Papas caseras en cubos	300-750	12-18	180	agitar	Agregue 1/2 cda. de aceite
Tortilla	250	15-18	180	agitar	
Papas gratinadas	500	15-18	200	agitar	
Carne de res & aves					
Carne de res	100-500	8-12	180		
Costillitas de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Salchicha con tapa de empanada	100-500	13-15	200		
Patas de pollo	100-500	18-22	180		
Pechugas de pollo	100-500	10-15	180		
Bocaditos					
Arrolladitos primavera	100-400	8-10	200	agitar	Use productos listos para hornear
Patitas de pollo congeladas	100-500	6-10	200	agitar	Use productos listos para hornear
Bastones de pescado congelados	100-400	6-10	200		Use productos listos para hornear
Bocaditos de queso rebozados	100-400	8-10	180		Use productos listos para hornear
Vegetales rellenos	100-400	10	160		
Preparaciones horneadas					
Torta	300	20-25	160		Use placa para horno
Quiche	400	20-22	180		Placa o recip. para horno
Muffins	300	15-18	200		Use placa para horno
Bocaditos dulces	400	20	160		Placa o recip. para horno

Nota: Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando empiece a freír mientras la airfryer todavía esté frío.

Preparación de patatas fritas caseras

Para obtener los mejores resultados, es aconsejable utilizar patatas precocinadas (por ejemplo, congeladas). Si desea preparar patatas fritas caseras, siga los pasos que se indican a continuación.

1. Pele las patatas y córtelas en tiras.
2. Deje las tiras de patata en remojo en un recipiente durante al menos 30 minutos y después séquelas con papel de cocina.
3. Vierta ½ cucharada de aceite de oliva en un recipiente, coloque las tiras encima y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.
4. Saque las tiras del recipiente con las manos o con un utensilio de cocina para que el aceite sobrante se quede en el recipiente. Coloque las tiras en la cesta.

Nota: No incline el recipiente para colocar todas las tiras en la cesta de una sola vez; de este modo evitará que el aceite sobrante acabe en el fondo de la sartén.

5. Fría las tiras de patata según las instrucciones de este capítulo.

Limpieza

Limpie siempre el aparato después de usarlo.

La sartén, la cesta y el interior del aparato tienen una capa antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni productos de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que pueden dañar la capa antiadherente.

1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe.

Nota: Saque la sartén para permitir que la airfryer se enfríe más rápido.

2. Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la sartén, el separador y la cesta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
   Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante.

Nota: La sartén, la bandeja para hornear y la cesta son aptos para el lavavajillas.

Consejo: Si se queda suciedad atascada en la cesta, la bandeja para hornear o en el fondo de la sartén, llene la sartén con agua caliente y un poco de detergente líquido. Coloque la cesta en la sartén y déjelas a remojo durante aproximadamente 10 minutos.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimento.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas.
3. Introduzca el cable en el compartimento para guardar el cable. Fije el cable insertándolo en la ranura de fijación.

Medio Ambiente

Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 18).

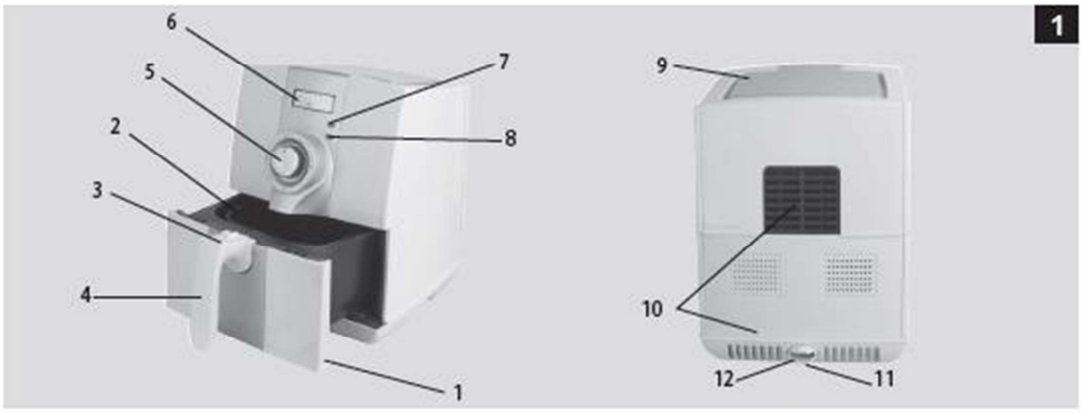
Resolución de Problemas

Por favor consulte esta sección si surge cualquier problema con la SY-AF500

Problema	Posible Causa	Solución
La airfryer no funciona.	El aparato no está enchufado	Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra
	No ha puesto el temporizador	Gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación necesario.
Los ingredientes fritos con la air fryer no están hechos del todo	La cantidad de ingredientes que hay en la cesta es demasiado	Coloque lotes de ingredientes más pequeños en la cesta. Se freira de forma más uniforme
	La temperatura seleccionada es demasiado baja	Gire el botón de la temperatura hasta la posición de temperatura necesario.
	El tiempo de preparación es demasiado corto	Gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación necesario.
Los ingredientes se fríen de forma desigual	Ciertos tipos de ingredientes se tienen que sacudir a mitad del proceso de preparación.	Los ingredientes que están mezclados uno sobre otros (ej.: Patatas fritas), se tienen que sacudir entre medias del proceso de preparación.
Los aperitivos fritos no están muy crujientes al final	los ingredientes usados son mas para ser preparados en una freidora tradicional	Utilice aperitivos de preparación en horno o aplíqueles mas aceite con un pincel de cocina para obtener un resultado más crujiente.
No puedo introducir la sartén en el aparato correctamente	Hay demasiados ingredientes en la cesta	No llene la cesta con ingredientes por encima de la indicación MAX
	La cesta no está colocada en la sartén correctamente	Presione la cesta en la sartén hasta que se oiga un clic
	El asa de la bandeja para hornear obstruye la sartén	Empuje el asa hacia una posición horizontal para que no sobresalga por encima de la cesta
Sale humo blanco del aparato	Está preparando ingredientes muy grasientos	Cuando fríe ingredientes grasientos, una gran cantidad de aceite goteara en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado.
	La sartén todavía contiene restos de grasa del uso anterior	Los restos de grasa se calientan lo que produce el humo blanco. Límpielo después de usar
Las patatas frescas fritas se friendo de forma desigual	No ha dejado en remojo las tiras de patata correctamente antes de freírlas	Deje las tiras de patata en remojo en un recipiente durante al menos 30 minutos y después séquelas con papel de cocina
	No ha utilizado el tipo correcto de patata	Utilice patatas frescas y asegúrese de que no se rompen mientras se fríen

Las patatas frescas fritas no están crujientes cuando salen.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua de las patatas	Asegúrese de secar las tiras de patata correctamente antes de añadir el aceite
		Haga las tiras de patata más pequeñas para obtener un resultado más crujiente
		Añade aceite para obtenerlos más crujientes

Anexo



Declaración de Conformidad

Nombre del fabricante: Satyatrade S. L.
Dirección: Pol. Ind. La Raya. C/ Guadalquivir, 2.
Camarma de Esteruelas, 28816 Madrid
Tel: 902 430 967
Fax: 91 8864285
NIF: B83254763
País de fabricación: China
Descripción: Freidora de aire caliente
Sytech® SY-AF500 cumple las siguientes directivas:

Estándar EMC: Directiva 2004/108/CE

Estándar LVD: Directiva 2006/95/CE

Estándar LFGB.

Estándar ROHS: 2002/95/EC Restricción de sustancias peligrosas

Firmado: Ajeet Nebhwani Utamchandani
Único Administrador

GUIA DO UTILIZADOR

SYTECH®

When technology turns to art

FRITADEIRA POR AR QUENTE

SY·AF500

SYTECH SY-AF500

FRITADEIRA POR AR QUENTE

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Bem vindos

Obrigado por adquirir a nova Ar Fryer SY AF500. A fim de beneficiar plenamente deste produto, leia atentamente as instruções seguintes e guarde este manual num lugar seguro para consultas futuras.

Partes da SY-AF500

Por favor, veja Fig. 1

1.Bandeja
2. Conteúdo
3. Botão de libertação da Cart
4. Asa cesta
5. Timer (0-30 min.) / Botão para ligar
6.Controle de temperatura (80-200 ° C)
7. Power Light
8. indicador de aquecimento
9. Entrada de ar
10. aberturas de saída de ar
11. Cabo de rede
Compartimento de armazenamento 12. Cordão

Importante

Antes de usar o aparelho, leía atentamente este manual de usuario e conserve-lo para se necesitar o consultarlo de futuro.

Perigo

- Nunca mergulhe a fritadeira em água ou o lave com água da torneira, pois contém componentes elétricos e resistências.
- - Não deixe água ou qualquer outro líquido sobre o aparelho para evitar choque elétrico.
- Coloque Sempre os ingredientes para serm fritos no cesto para evitar entrar em contato com as resistências.
- Não cubra a entrada e saída de ar, enquanto a máquina está funcionando.
- Não encha a panela com óleo, pois isso pode causar um incêndio.
- Não toque no interior do aparelho enquanto ele estiver sendo executado.
-

Aviso

-
- Antes de ligar, verifique se a tensão nele indicada corresponde à tensão da rede local.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio ou o próprio aparelho está danificado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelar Sytech ou por um ponto de assistência autorizado Sytech. .

- O aparelho não deve ser usado por crianças menores de 8 anos ou pessoas com deficiência física, mental ou sensorial capacidade reduzida, ou por aqueles que têm o conhecimento e experiência necessários, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho, quando em uso.
- Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance das crianças menores de 8 anos de idade quando o aparelho está ligado ou está esfriando.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies aquecidas.
- Não conecte o aparelho ou use o painel de controle com as mãos molhadas. Conecte o aparelho só a uma ficha com toma de terra. Assegure-se siempre de que a ficha esteja bem inserida na toma de corrente.
- Este aparelho não foi projetado para ser executado através de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto.
- Não o use em materiais inflamáveis ou perto deles (por exemplo, toalhas de mesa ou cortinas ..).
- Não coloque o aparelho contra a parede ou contra outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre na parte traseira e nas laterais e 10 cm de espaço livre no dispositivo. Não coloque nada em cima do dispositivo.
- Não utilizar este produto para fins diferentes dos descritos neste manual.
- Nunca deixe a máquina em execução autónoma.
- Enquanto o dispositivo está a fritar o ar quente, vapor quente passa através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e rosto a uma distância segura do vapor e de saída de ar aberturas. Além disso, tenha cuidado com o vapor e ar quente ao retirar a panela do aparelho.
- As superfícies acessíveis podem ficar quentes durante o uso (fig. 2).
- Desligue imediatamente se notar fumaça escura saindo dela. Espere até que há fumaça antes de retirar a panela do aparelho
-
- **Atenção**
-
- Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável.
- Este aparelho destina-se apenas para uso doméstico normal e não para uso em ambientes como cozinhas de lojas, escritórios, fazendas ou outros locais de trabalho. Também não deve ser utilizado por clientes de hotéis, motéis, pousadas de pequeno-almoço ou clientes outros ambientes residenciais..
- -Se o aparelho for utilizado indevidamente ou para fins profissionais ou semi-profissionais ou de uma maneira não de acordo com as instruções, a garantia é anulada e Sytech não se responsabiliza por qualquer dano
- Desligue sempre o aparelho após o uso.
- Antes de limpar ou operar o aparelho, deixe-o esfriar por cerca de 30 minutos.

Desligar Automático

Este aparelho está equipado com un temporizador. Quando o temporizador chega a 0, o aparelho emite el som de aviso e apaga-se automaticamente. Para apagar o aparelho manualmente, gire el temporizador en sentido contrario aos ponteiros do relogio até lá posição 0.

Campos electro magnéticos (CEM)

Este aparato cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día

Antes de o Utilizar pela primera vez

1. Retire todo o material de embalagem e qualquer etiqueta ou etiqueta no aparelho.
2. Limpe bem a cesta e a panela com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja macia.
3. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido. Este dispositivo é uma Fritadeira por ar que funciona com ar quente. Não encha o cárter de óleo ou gordura de fritar.

Preparação para seu uso

1. Coloque a unidade em uma superfície estável, plana e horizontal.
2. Coloque a cesta na fritadeira corretamente (fig. 3).
3. Remover o cabo de alimentação do compartimento de armazenamento de cabo na parte inferior da unidade.
Não encha a panela com óleo ou outro líquido.
Não coloque nada em cima do dispositivo. Isso atrapalha o fluxo de ar e afetar o resultado de frituras com ar quente.

Uso da Fritadeira

A Fritadeira por ar pode preparar uma grande variedade de ingredientes. O livro de receitas incluido o ajudará a conocer o funcionamiento do aparelho

Como fritar com ar quente

1. Conecte o aparelho a uma tomada com terra.
2. Remova cuidadosamente a panela do AirFryer (fig. 4).
3. Coloque os ingredientes no cesto (fig. 5).

Nota: Nunca encha a cesta acima da indicação MAX ou exceder os valores indicados na tabela (veja a seção "Configurações" neste capítulo), pois isso pode afetar a qualidade do resultado.

4. Coloque a pnela no AirFryer (fig. 6).
Nunca utilize a fritadeira sem estár a cesta no seu interior.
Precaução: Não toque na fritadeira durante o seu uso pegue unicamente pela asa.
1. Gire o controle de temperatura para a temperatura desejada. Consulte a seção "Configurações" neste capítulo para determinar a temperatura correta (fig. 7).
2. Determine o tempo de preparação necessário para ingrediente (seção "Configurações" neste capítulo ver).
3. Para ligar, girar o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário (fig. 8).
Junte 3 minutos ao tempo de preparação quando o aparato está frio.

Nota: Se desejar, você também pode permitir que a unidade possa se pré-aquecer sem nenhum ingrediente dentro. Nesse caso, gire o botão do temporizador para mais de 3 minutos e espere até que o indicador de aquecimento se desligue (após cerca de 3 minutos). Em seguida, encher a cesta e gire o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário.
- O aquecimento piloto (fig. 9) acende
- O cronómetro começa a contar a partir do tempo de set up.
- Enquanto frita com ar quente, o piloto de aquecimento liga e desliga de vez em quando para indicar que a resistência está ligada e desligada para manter a temperatura adequada.
- O excesso de óleo a partir dos ingredientes são recolhidos no fundo da panela.

1. Tem que agitar alguns ingredientes durante a metade do tempo de preparação (consulte a seção "Configurações" neste capítulo). Para agitar os ingredientes, retire o

cesto da fritadira pela alça e abane o dispositivo. Depois, volte a coloca-la na Fritadeira (fig. 10).
Precaução: Não pulse o botão de libertação da cesta enquanto sacode o cesto (fig. 11).

1. *Dica: Para reduzir o peso, você pode remover o cesto da panela e agitar apenas a cesta. Para isso, retire a panela do aparelho, coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor e pressione o botão de liberação da cesta.*
2.
3. *Dica: Se você definir o temporizador para metade o tempo de preparação, você vai ouvir o som do temporizador quando você tem que apertar os ingredientes. No entanto, isto significa que após o alimento agitação deve ser definido de novo tempo de preparação restante no temporizador.*
4.
5. *1. Quando você ouvir o som do temporizador, então o tempo de set-up já passou. Retire a panela da máquina e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor*.

Nota: Você também pode desligar o aparelho manualmente. Para fazer isso, gire o controle de timer para a posição 0 (Fig. 12).

6. Verifique os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes ainda não estão prontos, basta devolver o pan para o dispositivo e ajustar alguns minutos extras no timer.
7. ***Para remover pequenos ingredientes (por exemplo, lascas), pressione o botão de liberação do cesto (1) e retire o cesto da panela (2). (Fig. 13)***

Não coloque o carrinho de cabeça, se a panela ainda está sujeito à mesma, porque o excesso de óleo que é recolhido na parte inferior da chapa nos ingredientes.

Depois de fritar em ar quente, o cesto e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes utilizados na fritadeira, pode tirar a panela a vapor.
12
8. Esvazie a cesta numa bacia ou num prato. (Fig. 14)

Tip: No caso de ingredientes grandes ou sensíveis, utilizar uma pinça para remover os ingredientes do carrinho.

9. Sempre que um monte de ingredientes estão prontos, a Fritadeira está imediatamente pronto para cozinhar outro lote.

Ajustes

A tabela abaixo irá ajudá-lo a selecionar as configurações básicas para os ingredientes que você quer para se preparar.

Nota: Observe que essas configurações são indicações. Porque os ingredientes variam de acordo com a sua origem, tamanho, forma ou marca, nós não podemos garantir o melhor ajuste para os seus ingredientes.

O aparelho aquece instantaneamente o ar no interior do dispositivo, portanto, o fato de remover rapidamente o cesto do aparelho enquanto ele frito com ar quente praticamente não afeta o processo.
CONSELHOS

- Os ingredientes normalmente requerem menor tempo ligeiramente mais curto do que os maiores ingredientes de preparação.
- A maior quantidade de ingredientes só requer uma preparação em tempo um pouco mais longo, uma menor quantidade de ingredientes só tem tempo de preparação ligeiramente mais curto.

- Ingredientes que agitam menor metade do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar que os ingredientes são fritos de forma irregular.
- Adicione um pouco de óleo para as batatas cruas para produzir um resultado nítido. Ingredientes frios na Fritadeira poucos minutos após a adição do óleo.
- Não preparar ingredientes muito gordurosos como salsicha na Fritadeira.
- Os alimentos que podem ser preparados num forno também pode ser preparado em Fritadeira.
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.
- Use a massa pronta para desenvolver lanches rapidamente e facilmente preenchidas. A massa pronta também requer um tempo mais curto do que o preparo da massa caseira.
- Você também pode usar a Fritadeira para reaquecer ingredientes. Para reaquecder, ajustar a temperatura para 150 ° C durante até 10 minutos.

	Cantidad MIN-MAX (gr)	Tiempo (min.)	Temperatura (ºC)	Agitar	Información Adicional
Papas & y papas fritas					
Papas fritas finas congeladas	300-700	9-16	200	agitar	
Papas fritas gruesas congeladas	300-700	11-20	200	agitar	
Papas fritas caseras (8x8mm)	300-800	16-10	200	agitar	Agregue 1/2 cda. de aceite
Papas caseras en cuña	300-800	18-22	180	agitar	Agregue 1/2 cda. de aceite
Papas caseras en cubos	300-750	12-18	180	agitar	Agregue 1/2 cda. de aceite
Tortilla	250	15-18	180	agitar	
Papas gratinadas	500	15-18	200	agitar	
Carne de res & aves					
Carne de res	100-500	8-12	180		
Costillitas de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Salchicha con tapa de empanada	100-500	13-15	200		
Patas de pollo	100-500	18-22	180		
Pechugas de pollo	100-500	10-15	180		
Bocaditos					
Arrolladitos primavera	100-400	8-10	200	agitar	Use productos listos para hornear
Patitas de pollo congeladas	100-500	6-10	200	agitar	Use productos listos para hornear
Bastones de pescado congelados	100-400	6-10	200		Use productos listos para hornear
Bocaditos de queso rebozados	100-400	8-10	180		Use productos listos para hornear
Vegetales rellenos	100-400	10	160		
Preparaciones horneadas					
Torta	300	20-25	160		Use placa para horno
Quiche	400	20-22	180		Placa o recip. para horno
Muffins	300	15-18	200		Use placa para horno
Bocaditos dulces	400	20	160		Placa o recip. para horno

Nota: Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando empiece a freír mientras la airfryer todavía esté frío.

Preparação de batatas fritas caseiras

Para melhores resultados, recomendamos o uso de batatas pré-cozidas (por exemplo, congelados). Para preparar batatas fritas caseiras, siga os passos abaixo.
1. Descasque as batatas e corte em tiras.
2. Deixe as tiras de batata embebidas em um recipiente para, pelo menos, 30 minutos e, em seguida, seque com papel toalha.
3. Despeje ½ colher de sopa de azeite em uma tigela, coloque as tiras em cima e misture até que eles estão cobertos de óleo.
4. Retirar as tiras do recipiente com a mão ou com um utensílio de cozinha, de modo que o óleo em excesso é deixado no recipiente. Coloque as tiras na cesta.

Nota: Não incline o recipiente para todas as faixas na cesta de uma só vez; Isto irá evitar que o excesso de óleo é executado no fundo da panela.

5. Frite os palitos de batata, de acordo com as instruções contidas neste capítulo.

Limpeza

Limpie siempre el aparato después de usarlo.

A sertã, a cesta e o interior do aparelho têm uma capa antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha metálicos nem produtos de limpeza abrasivos para limpa-los, ja que podem danificar a capa antiaderente.

1. Desligue o aparelho da tomada e deixe esfriar.

Nota: Retire a panela para permitir que a Fritadeira para esfriar mais rápido.

2. Limpe a parte externa do aparelho com um pano húmido.
3. Limpe a sertã, o espaçador e a cesta com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja macia.
Você pode usar um desengordurante líquido para remover qualquer sujeira restante.

Nota: Sertã, bandeja de cozimento e cesta são laváveis.

Dica: Se a bandeja ficar presa na cesta, cozimento ou fundo da panela, encha a panela com água quente e um pouco de detergente líquido. Coloque o cesto na panela e deixe de molho por cerca de 10 minutos.

4. Limpe o interior do aparelho com água morna e uma esponja macia.
5. Limpe a resistência com uma escova de limpeza para remover qualquer resíduo de alimentos.

Armazenamento

1. Desligue o aparelho e deixe esfriar.
2. Certifique-se todas as peças estão limpas e secas.
3. Insira o cabo no compartimento de armazenamento de cabo. Definir inserindo-o no cabo ranhura de bloqueio.

Meio Ambiente

No final da sua vida útil, não jogue fora o aparelho com o lixo doméstico normal. Leve-a a um ponto de recolha oficial para reciclagem. Desta forma, você ajuda a preservar o meio ambiente (fig. 18).

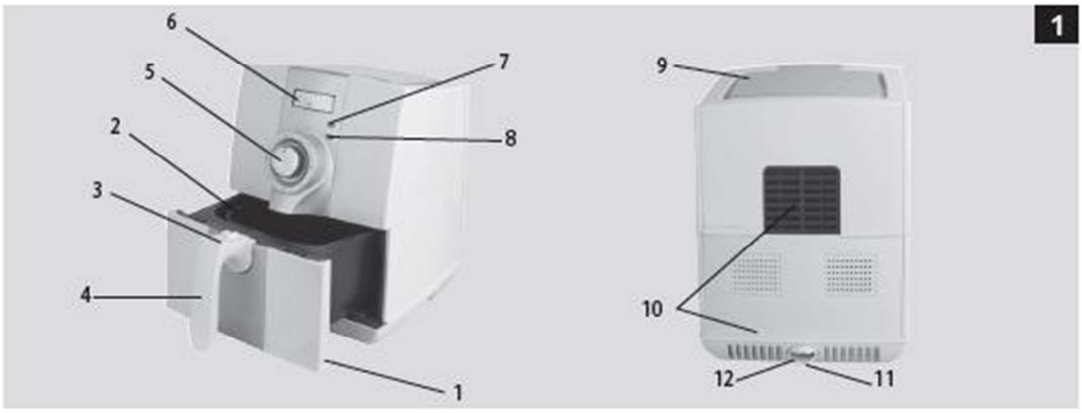
Resolução de Problemas

Por favor consulte esta secção se surgir qualquier problema com a SY-AF500

Problema	Possível Causa	Solução
A Fritadeira não funciona.	O aparelho não está ligado	Conecte o aparelho a uma ficha com toma de terra
	Não ligou o temporizador	Gire o botão do temporizador até o tempo de preparação necessário.
Os ingredientes fritos com o ar da Fritadeira não estão feitos de todo	A quantidade de ingredientes que há na cesta é demasiada	Coloque lotes de ingredientes mais pequenos na cesta. Se fritam de forma mais uniforme
	A temperatura selecionada é demasiado baixa	Gire o botão da temperatura té á posição de temperatura necessário.
	O tempo de preparação é demasiado curto	Rode o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário.
Os ingredientes se fritam de forma desigual	Certos tipos de ingredientes têm que agitar metade do processo de preparação.	Os ingredientes são misturados um sobre os outros (por exemplo:. Fries), você tem que apertar no meio do processo de preparação.
Os aperitivos fritos não estão muito crocantes no final	os ingredientes utilizados são mais para ser preparado numa fritadeira tradicional	USO Preparação lanches aplique-les óleo forno ou mais com uma escova de alinhavo para um resultado mais nítido.
Não posso introduzir a sertã no aparelho corretamente	Há demasiados ingredientes na cesta	Não encher a cesta com ingredientes acima da indicação MAX
	A cesta não está colocada na sertã correctamente	Pressione o cesto na panela até que se encaixe
	A asa da bandeja para cozimento obstrui a sertã	Empurre a alavanca para a posição horizontal, de modo que não se projetam acima da cesta
Sai fumo branco do aparelho	Está preparando ingredientes muito gordurosos	Quando frita ingredientes gordurosos, uma grande quantidade de óleo a escorrer na panela. O óleo produz fumaça branca e a panela pode ser aquecido mais do que o habitual. Isso não afeta o dispositivo ou o resultado.
	A sertã todavia contem restos de gordura do uso anterior	Os restos de gordura são aquecidos que produz fumaça branca. Limpar após o uso
As batatas frescas fritas arrefecem de forma desigual	Ele não parou para absorver as tiras de batata corretamente antes de fritar	Deixe as tiras de batata embebidas em um recipiente para, pelo menos, 30 minutos e, em seguida, seque com papel toalha
	Não utilizado o tipo correto de batata	Use batatas frescas e verifique se eles não quebram durante a fritura

As batatas frescas fritas não estão crocantes quando saem.	A textura crocante das batatas fritas depende da quantidade de azeite e água das batatas	Certifique-se de secar as tiras de batata corretamente antes de adicionar o óleo
		Faça tiras de batata menores para um crispiness
		Adicione o óleo para obtê-las crolcantes

Anexo



Declaração de Conformidade

Fabricante Nome: Satyatrade S. L.

Endereço: Pol Ind La Raya ... C / Guadalquivir, 2.

Camarma de Esteruelas, 28816 Madrid

Tel: 902 430 967

Fax: 91 8864285

NIF: B83254763

País de fabricação: China

Descrição: Hot Air Fryer

Sytech® SY-AF500 atende as seguintes diretrizes:

Directiva EMC Padrão 2004/108 / CE

LVD Standard: Directiva 2006/95 / CE

ROHS Standard: 2002/95 Restrição / CE de Substâncias Perigosas
Firmado: Ajeet Nebhwani Utamchandani
Único Administrador